

262-4911 Von Milch zu Käse & Co. - Teil 2

Beginn	Montag, 23.11.2026, 17:30 - 20:30 Uhr
Kursgebühr	75,00 € inkl. Unterlagen und Nahrungsmittel € 10,00.
Dauer	2 Termine
Kursleitung	Robert Jahn
Kursort	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Ko, Seiboldsdorfer Mühle 7, 83278 Traunstein

Im zweiten Teil der Kursreihe lernen wir, wie mit einfachen Mitteln Bergkäse hergestellt oder dieser alternativ in Salzlake eingelegt wird. Die entstehende Molke verarbeiten wir zu süßem und herzhaftem Ricotta. Außerdem bereiten wir nach altem schwedischem Rezept „Pank“ zu, eine feine Süßspeise mit Zimt und Zucker. Auch Frischkäse, Joghurt und die Herstellung von Hüttenkäse werden aufgegriffen. Schritt für Schritt werden die wichtigsten Techniken erklärt und praktisch umgesetzt. Zum Abschluss probieren wir die selbst hergestellten Produkte in gemütlicher Runde mit Wein, frischem Brot und passenden Beilagen.

Bitte mitbringen:

Schürze, Geschirrtücher, Topflappen, verschließbares Gefäß, scharfes Messer, Getränk, evtl. Schreibzeug.

Termine

Datum	Uhrzeit	Ort
23.11.2026	17:30 - 20:30 Uhr	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Kochschule
24.11.2026	17:30 - 20:30 Uhr	vhs an der Seiboldsdorfer Mühle Traunstein, EG, Kochschule

[zur Kursdetail-Seite](#)